

Al carrer Joan Pallarés, al cor de L'Hospitalet de Llobregat, hi ha Cal Naré, de les germanes Vázquez Ventura. El local està situat en un barri bonic i tranquil, el més antic de la vila, just enfront del Museu d'Història de la Ciutat, en el mateix lloc on durant segles hi va haver la masia dels avis de les propietàries. Allà van obrir el restaurant l'any 1995, quan l'antiga casa familiar es va enderrocar. **"D'aquí li ve el nom"**, explica la Montse. **"El meu besavi tenia les claus de l'escorxador de L'Hospitalet, i quan l'avisaven que l'havia d'anar a obrir, ell contestava: ja hi naré, ja hi naré... Per això li va quedar a la masia el nom de Cal Naré."**

Ella és qui porta el local, la que compra i està atenent als clients al menjador: **"Les meves dues germanes, l'Esther i la Gemma, es dediquen a altres coses que no tenen relació amb l'hostaleria, però el restaurant és de les tres. Elles no hi treballen, només vénen a fer la crítica constructiva, que sempre és necessària. D'altra banda, mai m'han negat la seva ajuda si fa falta."** La Montse de seguida va tenir clar que volia encaminar els seus passos cap al món de la restauració, del que n'és una apassionada, encara que de fet va començar a estudiar hostaleria i turisme a Sant Pol quasi per casualitat.

"La meva mare és una gran cuinera, a casa sempre hem menjat molt bé i variat. El meu pare és tot un gourmet i ens ha donat moltes lliçons portant a la família tot sovint a menjar als millors restaurants, preferentment als de cuina catalana i basca." Així que després de les classes i de fer pràctiques en un restaurant del sud de França i a l'hotel Ritz de Barcelona, es va abocar ja a l'aventura d'obrir el seu propi establiment. **"La meva idea quan va néixer Cal Naré era oferir als clients un menjar de qualitat sense passar-se en el preu"**, comenta. L'experiència ha demostrat que això era possible i Cal Naré s'ha anat fent una clientela fixa, un lloc i un estil propi entre els molts restaurants que hi ha a L'Hospitalet.

Tenir sempre ingredients frescos és per a ella el més important de la cuina de qualsevol restaurant que aposti per la qualitat. **"Però també és el camí empresarial més dur..."**, diu, sense deixar d'estar convençuda que és el correcte. A Cal Naré es fa cuina catalana, barrejada amb aportacions de cuina francesa, que són fruit de l'experiència de la Montse en terres veïnes, on hi va aprendre els secrets del foie, les truites i altres plats de cuina de muntanya. També hi ha algun plat tradicional de la cuina basca.

La propietària de Cal Naré intenta anar renovant la carta a cada estació de l'any, **"sempre aprofitant els productes que la natura ens dona a cada època, ja siguin bolets, caça, verdures de temporada, etcètera."** Si hagués d'escollir el plat més sol·licitat a Cal Naré la Montse es quedaria amb la fideuà: **"La fideuà dels dijous té molt èxit i es podria dir que és la que ens ha donat la fama"**, explica. **"En fer-la sempre el mateix dia de la setmana ha portat una clientela fixa, que a més ho va dient als amics. I en menor grau això també ha passat amb l'escudella i carn d'olla, que des**

de fa més d'un any és habitual en el menú dels dimarts. Agrada moltíssim, i com que es fa difícil de trobar als restaurants, vénen a Cal Naré a menjar-la."

Ja dins de la carta, el peix fresc és el que té més sortida, sobretot el rap a la crema d'all, un dels clàssics de la casa. També els llobarros o els bacallans estan entre les principals predileccions dels clients. Com a plats potser menys comuns i que també tenen força adeptes la Montse escull l'amanida de formatge de cabra fos i pernil de *jabugo*, o l'esqueixada amb orellana picada, que té un gust dolç que trenca amb el que és habitualment aquest plat.

A Cal Naré són conscients de la importància de tots els sentits de l'home, en especial la vista, i és per això que cuiden molt la presentació dels plats. En aquest sentit, les estrelles del local són els postres de Can Naré, que per la seva espectacularitat, quan un cambrer el porta entre les taules del menjador va recollint sempre mirades. Aquesta creació de la casa té una base de crema catalana i a sobre una tulipa de galeta coberta amb gelat, nata i fruites silvestres. A part de no voler perdre's la fideuà dels dijous, els clients que van a Cal Naré troben en aquest petit restaurant de L'Hospitalet altres avantatges que no hi són a tot arreu: **"Quan un client ve sovint al meu restaurant penso que és perquè entre tots aconseguim que se senti molt a gust. Hi ha coses curioses que moltes vegades m'han comentat que els encanten, com és el tacte de les nostres estovalles o també les cadires que hi tenim..."**

El fet que a Cal Naré les taules estiguin molt espaiades i que no hi hagi gens de xivarri també és un altre factor que la gent, sobretot als dinars d'entre setmana, agraeix molt perquè els permet relaxar-se durant la poca estona que tenen: **"I el que tampoc és tan fàcil de trobar en els menús diaris és que hi hagi molta cura en l'elaboració del menjar, una cosa que per a nosaltres és una norma fonamental."**

L'establiment té una ambientació entre rústica i moderna, amb una barreja d'estils que el fan difícil de catalogar, però que aconsegueix ser acollidora i del gust de tothom. Mentre que les parets són de gres rústic, una moderna barra de bar a l'entrada o les llums cromades de la sala trenquen amb l'aire tradicional i li donen el contrapunt modern. Als clients, majoritàriament de la banca i oficines properes o bé empresaris, sembla fer-los sentir còmodes, perquè hi fan llargues sobretalles.

Malgrat que sempre són difícils, a Cal Naré els agraden els clients exigents, ja que **"a la llarga són els millors. A més -confessa la Montse- jo també ho sóc molt, tant al meu restaurant com als altres."** Les crítiques més severes, malgrat tot, se les reserva per al seu local. **"Si menjo al meu restaurant encara em poso més nerviosa perquè no puc evitar començar a controlar el temps d'espera entre plat i plat i observar-ho tot molt rigorosament."** Els que hi surten guanyant per la seva exigència en la feina, però, són els clients, que gràcies a això poden gaudir d'un excel·lent servei i assaborir uns plats perfectament acabats.



Montse Vázquez – L'Hospitalet de Llobregat (el Barcelonès)